

STROGONOFF DE CARNE FLAMBADO

INGREDIENTES

1 bisnaga de ketchup
500 g de filé mignon
1 lata de creme de leite
1 pitada de açúcar
1 pitada de sal para o molho e sal a gosto para temperar a carne
1/2 cebola picada
2 colheres de sopa de manteiga
1 dose de conhaque
100 gm de cogumelo champinhom
1 fio de azeite (opcional)

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque a manteiga, sal, a cebola e o filé mignon e refogue

Depois, acrescente o conhaque para flambar a carne

Acrescente o ketchup, uma lata de creme de leite, uma pitada de sal e de açúcar e o champingnon

Mexa em fogo alto até a cor do Ketchup mudar de vermelho para laranja, assim que mudar de cor, cozinhe por mais 8 minutos em fogo baixo

Tome cuidado pois as chamas sobem bastante, caso não se sinta seguro, apenas acrescente só 1/2 dose do conhaque sem flambar

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/5047-stroganoff-de-carne-flambado.html>